



BUREAU DE NORMALISATION
DU QUÉBEC





Une expertise au soutien de l'agriculture et de l'agroalimentaire du Québec

Commission sur l'avenir de l'agriculture
et de l'agroalimentaire québécois

Audience provinciale de Québec

31 août 2007

Objectif de la présentation

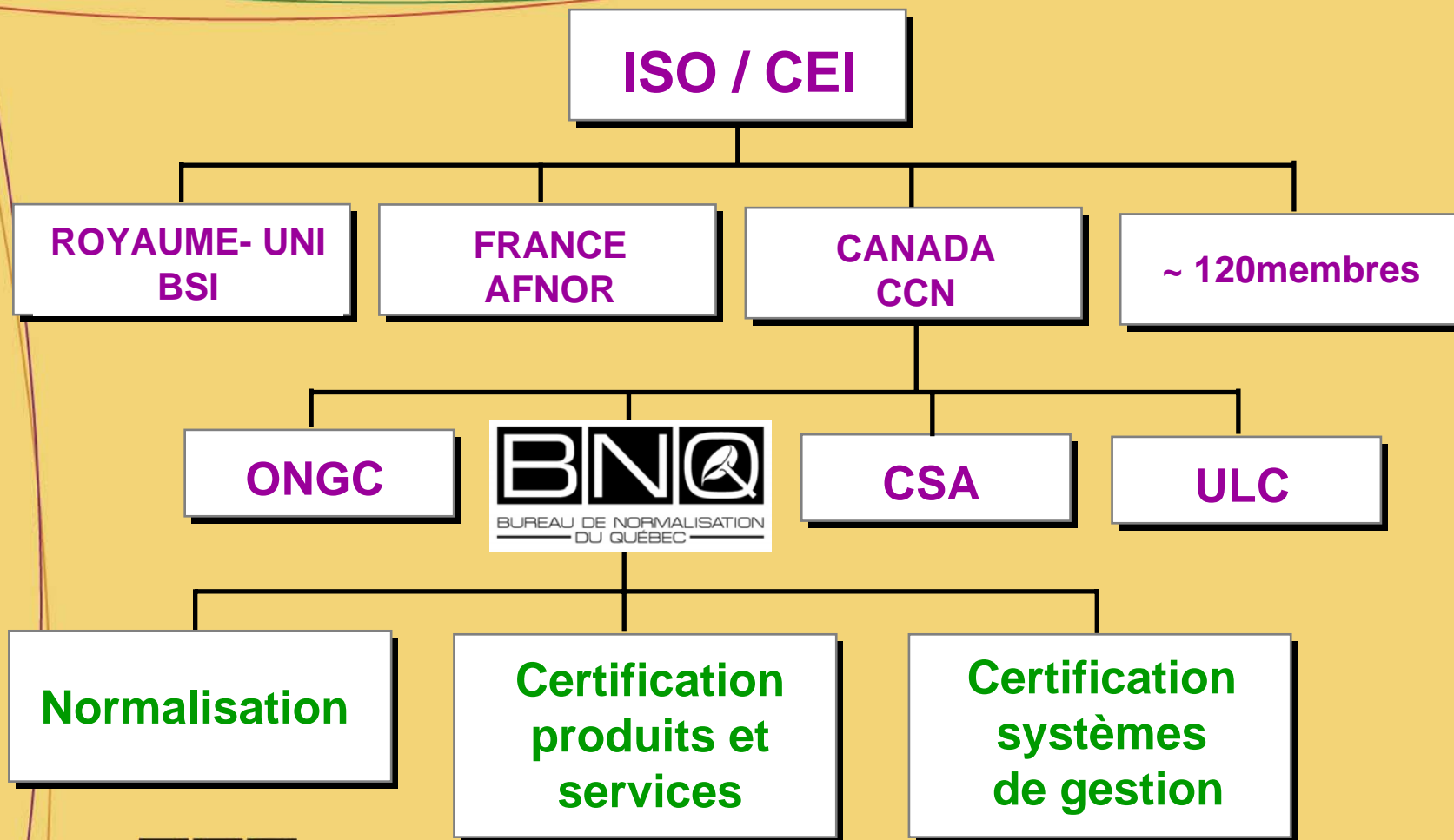
1. L'expertise du BNQ

- référence en matière de normalisation et de programmes de certification


2. L'expérience du BNQ

- des solutions à plusieurs enjeux de l'agriculture et de l'agroalimentaire

Le BNQ : un organisme reconnu





Contrôle Allergène Certifié
par le Bureau de
normalisation  Québec
quant à l'**ABSENCE**
D'ARACHIDES. CAC est
une marque de commerce
développée
par l'Association québécoise
des allergies alimentaires.

Pour renseignements :
certification-allergies.com



Certificat

Certificat n° : 35295-1-01

Date de délivrance : 10 juillet 2007

Date d'expiration : 20 août 2010

Le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) certifie que le système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (HACCP) mis en oeuvre par :

SUCRO-BEC L. FORTIER INC.

couvrant les activités suivantes :

Conditionnement et emballage de sirop d'érable

réalisées à l'adresse :

606, rue Larochelle, Saint-Ferdinand (Québec) G0N 1N0

a été évalué et jugé conforme aux exigences du référentiel suivant :

HACCP-PASA:2002*

Le présent certificat est délivré conformément aux procédures du BNQ et est reconduit lors de la réussite de chaque audit de maintien. Sa validité est vérifiable à l'adresse www.bnq.qc.ca/certificats.

En foi de quoi ont signé à Québec, le 13 août 2007,



Directeur
Bureau de normalisation du Québec



Gestionnaire du programme HACCP
Bureau de normalisation du Québec



Le BNQ est membre du Système national de normes.

Agriculture, Pêcheries
et Alimentation

Québec 



Le présent certificat est reconnu par le ministère de l'Agriculture, des Pêcheries et de l'Alimentation du Québec (MAPAQ).

* Programme d'amélioration de la salubrité des aliments (PASA) de l'Agence canadienne d'inspection des aliments, Volume IV, 3e édition, annexes 2 et 4.
Ce certificat demeure la propriété du BNQ et, conformément aux procédures établies, peut être retiré à l'entreprisse.

Canadian GHG Challenge Registry©
is proud to recognize

Plats du Chef

As a Gold Champion Level Reporter
in the 2006 submission year

This certificate recognizes the highest level of achievement in the
Canadian GHG Challenge Registry Champion Level Reporting System and
additional commendation is to be given for Plats du Chef's
corporate commitment to be further recognized as a
Carbon Neutral Company

You have earned this honour by surpassing our most rigorous reporting standards.



Trish Chartrand
Manager, GHG Registries
CSA Climate Change

February 6, 2007

Date



Gold™

Champion Level Reporter

www.ghgregistries.ca



BUREAU DE NORMALISATION
DU QUÉBEC